

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta del nonno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La torta del nonno è la versione al cioccolato della tradizionale torta della nonna. Con una crema vellutata al cioccolato racchiusa in una base di pasta frolla, è il dolce perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA AL CACAO

FARINA 00 30 gr
CACAO AMARO 30 gr
UOVO 1
BURRO 120 gr
ZUCCHERO A VELO 120 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA AL CACAO

LATTE 250 gr
TUORLI 3
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
AMIDO 20 gr
ZUCCHERO 70 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

ALBUMI
MANDORLE Intere o in scaglie - 20 gr

COME SI FA LA TORTA DEL NONNO

- 1 Inizia a cucinare la torta del nonno dalla pasta frolla al cacao: in una ciotola capiente metti il burro a pezzetti con lo zucchero a velo e ammorbidiscilo con una spatola fino a farlo diventare cremoso, aggiungi l'uovo alla crema al burro e mescola fin quando sarà ben incorporato.







- 2 Aggiungi le polveri al composto: quindi farina 00 e cacao amaro, impasta la pasta frolla al cacao con la punta delle dita fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.







- 3 Proseguì a cucinare la crema pasticcera al cioccolato: versò il latte in un pentolino e lasciò scaldare a calore basso. In una ciotola mise i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, mescolò con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.







- 4 Versa il composto nel latte caldo continuando a mescolare e lascia addensare la crema pasticcera.





- 5** Togli la crema dal fuoco, trita il cioccolato fondente, aggiungilo alla crema e mescola fino a completo scioglimento.

Trasferisci la crema pasticcera al cioccolato in un contenitore, coprila con la pellicola a contatto e lasciala raffreddare prima a temperatura ambiente per 1 ora e poi in frigorifero per un'altra ora.







6 Per comporre la torta del nonno procedi in questo modo: riprendi la pasta frolla al cacao e dividila a metà.

Stendi la prima metà aiutandoti con pochissima farina, ungi una teglia e metti la frolla appena stesa al suo interno, fai aderire la frolla allo stampo cercando di ricavare un bordo per contenere la crema.







- 7 Con una forchetta, bucherella la base e aggiungi la crema al cioccolato, livella con il dorso di un cucchiaio e coprila con l'altro disco di pasta frolla al cacao, sigilla i bordi in modo da farli aderire e se necessario toglie la pasta in eccesso.





- 8 Spennella la superficie della torta con l'albume leggermente sbattuto e ricoprila con le mandorle. Cuoci la torta del nonno in forno statico a 180°C per circa 35-40 minuti. Sforнала e lasciala raffreddare completamente prima di toglierla dallo stampo.



TORTA DEL NONNO: LA VERSIONE AL CIOCCOLATO DELLA FAMOSA

La torta del nonno è una deliziosa variante al cioccolato della famosa torta della nonna, un dolce tradizionale della pasticceria italiana. Mentre la versione originale prevede un ripieno di crema pasticcera

alla vaniglia, la torta del nonno è arricchita da una cremosa farcitura di cioccolato. Preparata con una base di [pasta frolla](#) al cacao, la torta del nonno è perfetta per chi ama i [dolci al cioccolato](#) e desidera anche un [dessert](#) dalla consistenza friabile e cremosa. Decorata con mandorle e zucchero a velo, questa torta è ideale da servire come dessert a fine pasto, per una merenda speciale o per una festa in famiglia.

COME CONSERVARE LA TORTA DEL NONNO

La torta del nonno può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, chiusa in un contenitore ermetico o coperta con pellicola trasparente per preservarne la freschezza. Prima di servirla, ti consigliamo di lasciarla a temperatura ambiente per qualche minuto in modo che la crema al cioccolato torni morbida e vellutata. Meglio non congelare la torta del nonno avanzata.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano degli ingredienti dalla preparazione della torta del nonno, puoi riutilizzarli in altre ricette. La pasta frolla avanzata può essere utilizzata per preparare dei [biscotti friabili](#), mentre la [crema al cioccolato](#) può essere gustata come [dessert al cucchiaio](#) o utilizzata per farcire dei piccoli dolcetti come i [bignè](#).